

Implementasi Konsep Spasial dan Sistem Pelayanan Tradisional Jawa di Restoran Warung *MJS* Jakarta

Kei Aishya Pinandita¹, Maretania Riana², Augustina Ika Widyani³

^{1 2 3} Prodi Desain Interior, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Universitas Tarumanagara

Email : kei.615150116@stu.untar.ac.id

Abstrak— Seiring dengan kemajuan zaman dan masuknya era globalisasi, nilai-nilai tradisional masa lalu kini hadir kembali dengan upaya melestarikan kebudayaan daerah di Indonesia. Restoran Warung Mbah Jingkrak Setiabudi (MJS) adalah salah satu restoran yang menyajikan suasana dan gaya tradisional Jawa. Tujuan dari penelitian adalah menganalisis konsep spasial dan sistem pelayanan tradisional yang di terapkan dalam restoran. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi langsung kelokasi objek penelitian dan analisis data dengan studi literatur. Hasil dari penelitian adalah, konsep spasial restoran tidak sesuai dengan konsep spasial tradisional Jawa namun masih mengikuti dasar-dasar teori dari kebudayaan Jawa, sementara sistem pelayanan dalam restoran telah cukup sesuai, baik dari segi penyajian makanan, pelayanan dan pakaian pelayan. Kesimpulan dari hasil tersebut adalah, kondisi fisik bangunan dan kemudahan alur pelanggan dan pelayanan menjadi faktor yang membuat restoran memilih untuk tidak mengikuti konsep spasial tradisional Jawa sehingga dilihat dari segi konsep spasial, mereka cenderung menerapkan konsep modern. Sementara sistem pelayanan telah cukup menggambarkan budaya tradisional Jawa, meskipun adahal-hal yang masih dapat ditingkatkan.

Kata kunci: Restoran, Spasial, Pelayanan, Tradisional, Jawa.

I. PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki keragaman majemuk atas suku, bangsa, dan budaya yang memiliki karakteristik tersendiri dari setiap daerahnya. Kebudayaan Indonesia atau kebudayaan nasional dalam pandangan Ki Hajar Dewantara adalah “puncak-puncak dari kebudayaan daerah”. Kutipan pernyataan ini merujuk pada paham kesatuan, sehingga ketunggalikaan lebih dirasakan daripada kebhinekaan. Definisi yang diberikan oleh Koentjaraningrat dapat dilihat dari pernyataannya: “yang khas dan bermutu dari suku bangsa mana pun asalnya, asal bisa mengidentifikasikan diri dan menimbulkan rasa bangga, itulah kebudayaan nasional”.

Seiring dengan kemajuan zaman dan masuknya era globalisasi, yang pengertiannya oleh Barker (2004) merupakan koneksi global ekonomi, sosial, budaya dan politik yang semakin mengarah ke berbagai arah di seluruh penjuru dunia, timbulah berbagai macam permasalahan kebudayaan. Berdasarkan hal di atas, perwujudan dari nilai-nilai tradisional masa lalu kini hadir kembali dengan interpretasi baru, dengan upaya melestarikan kebudayaan daerah di Indonesia. Salah satunya adalah pelestarian dari kebudayaan Jawa yang pada umumnya merepresentasikan ciri khas Indonesia, dan memiliki gaya tradisional yang berkarakter pada tempat-tempat publik seperti restoran.

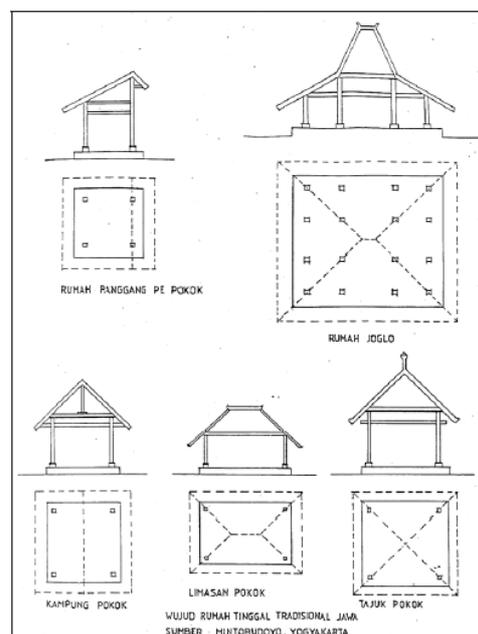
Restoran Warung *MJS (Mbah Jingkrak Setiabudi)* di Jakarta adalah salah satu restoran yang menyajikan kuliner dan suasana khas Jawa. Berada di salah satu distrik kota yang modern, Restoran Warung *MJS* menjadi restoran yang menampilkan ciri khas daerah, mengusung gaya tradisional Jawa sehingga dapat menampilkan kebudayaan Jawa yang kental dan jarang ditemui. Penelitian kami akan berfokus pada konsep tradisional Jawa, dilihat konsep spasial dan konsep pelayanan yang diterapkan dalam restoran.

Rumah Tinggal Jawa

Menurut suatu naskah tentang rumah Jawa koleksi museum pusat Dep. P&K No.Inv.B.G.608 disebutkan bahwa rumah orang Jawa pada mulanya dibuat dari bahan batu, teknik penyusunannya seperti batu-batu candi. Tetapi bukan berarti rumah orang Jawa meniru bentuk candi. Bahkan beberapa ahli menduga bahwa candi meniru bentuk rumah tertentu pada waktu itu (Hamzuri, tanpa tahun). Namun dugaan ini masih perlu dibuktikan lebih lanjut mengingat bangunan candi di Jawa dibuat seiring dengan masuknya agama Hindu dan Budha ke Jawa dari India dan seperti diketahui orang India sebagai pembawa ajaran agama Hindu dan Buddha telah mempunyai pengetahuan yang cukup canggih dalam pembuatan bangunan candi di India (Manasara dan Silpasastra). Pada relief

candi Borobudur abad VIII yang diteliti oleh Parmono Atmadi ditemui gambaran tentang bangunan rumah konstruksi kayu yang mempunyai bentuk atap pelana limasan dan tajug. Pada relief candi Borobudur tidak ditemui bentuk atap Joglo (Atmadi,1979).

Menurut Dakung (1982), Ismunandar (1986), Hamzuri (tanpa tahun), bersumber dari Mintobudoyo, bahwa ada 5 bentuk dasar rumah Jawa yaitu Panggang Pe, Kampung, Limasan, Joglo dan Tajug seperti pada gambar 2. Bentuk yang paling sederhana adalah bentuk Panggang Pe, terdiri dari satu ruangan terbuka dengan atap satu bidang datar yang dipasang miring satu arah. Penggunaan rumah bentuk ini sifatnya sementara misalnya sebagai tempat istirahat petani di sawah.



Gambar 1. Rumah Tinggal Tradisional Jawa

Sumber : Dakung, Arsitektur Tradisional, Dokumentasi
Kebudayaan Daerah, 1982

Konsep Spasial Bangunan Jawa

Padadasarnya, konsep spasial atau ruang tradisional Jawa berawal dari bangunan rumah Jawa atau Bangunan Pendopo. Bangunan Pendopo adalah bangunan segi empat atau segi panjang, beratap joglo dan semua sisinya disambung emper. Pada emper depannya sering dibuatkan kuncung, yaitu atap yang menonjol dengan tujuan agar kendaraan dapat berhenti merapat di depan pendopo, sehingga penumpang yang turun dari kendaraan dapat masuk pendopo. Pendopo ini merupakan bangunan yang terbuka yang sering dipergunakan untuk menerima tamu resmi, untuk pertemuan, dan untuk pesta. Lantai pendopo itu 40 sampai 50 cm lebih tinggi dari pada lantai *emper*.



Gambar 1. Rumah tradisional Jawa Bangsawan

Sumber : Dakung, Arsitektur Tradisional, Dokumentasi
Kebudayaan Daerah, 1982

Susunan ruang dalam bangunan tradisional Jawa pada prinsipnya terdiri dari beberapa bagian ruang yaitu :

1. **Pendopo**, difungsikan sebagai tempat melakukan aktivitas yang sifatnya formal (pertemuan, upacara, pagelaran seni dan sebagainya). Meskipun terletak di bagian depan, pendopo bukan merupakan ruang penerima yang mengantar orang sebelum memasuki rumah. Jalur akses masuk ke rumah yang sering terjadi adalah tidak dari depan melalui pendapa, melainkan justru memutar melalui bagian samping rumah
2. **Pringgitan**, lorong penghubung (*connection hall*) antara pendopo dengan *omah njero*. Bagian pringgitan ini sering difungsikan sebagai tempat pertunjukan wayang kulit / kesenian / kegiatan publik. *Emperan* adalah teras depan dari bagian *omah-njero*. Teras depan yang biasanya lebarnya sekitar 2 meter ini merupakan tempat melakukan kegiatan umum yang sifatnya nonformal.
3. **Omah njero**, kadang disebut juga sebagai *omah-mburi*, *dalem ageng* atau *omah*. Kata *omah* dalam masyarakat Jawa juga digunakan sebagai istilah yang mencakup arti kedomestikan, yaitu sebagai sebuah unit tempat tinggal.
4. **Senthong-kiwa**, dapat digunakan sebagai kamar tidur keluarga atau sebagai tempat penyimpanan beras dan alat bertani.
5. **Senthong-tengah (krobongan)**,

sering juga disebut sebagai *boma*, *pedaringan*, atau *krobongan*. Dalam gugus bangunan rumah tradisional Jawa, letak *senhong-tengah* ini paling dalam, paling jauh dari bagian luar. *Senhong-tengah* ini merupakan ruang yang menjadi pusat dari seluruh bagian rumah. ruang ini seringkali menjadi “ruang pameran” bagi keluarga penghuni rumah tersebut. Sebenarnya *senhong-tengah* merupakan ruang yang sakral yang sering menjadi tempat pelaksanaan upacara / ritual keluarga. Tempat ini juga menjadi ruang penyimpanan benda-benda pusaka keluarga penghuni rumah.

6. **Senhong-tengen**, fungsinya sama dengan *sentong kiwa*.

7. **Gandhok**, bangunan tambahan yang mengitari sisi samping dan belakang bangunan ini.

RUMAH RAKYAT BIASA		
1	Keterangan 1. Pendapa 2. Pringgitan 3. Omah-Njero	
2	a. Senhong-kiwa b. Senhong-Tengah c. Senhong-Tengen	
3	4. Gandhok	
a	b	c

Gambar 2. Rumah tradisional Jawa Rakyat Biasa

Sumber : Dakung, Arsitektur Tradisional, Dokumentasi Kebudayaan Daerah, 1982

Bagi orang Jawa, baik sebagai individual maupun anggota masyarakat, realita itu tidak

dibagi-bagi secara terpisah-pisah dan tanpa hubungan satu sama lain, melainkan ia dilihat sebagai satu kesatuan yang menyeluruh. Bagi orang Jawa dunia masyarakat dan dunia gaib, atau dunia *Adi Kodrati* bukanlah tiga bidang yang berdiri sendiri-sendiri, dan masing - masing mempunyai hukumnya sendiri, melainkan merupakan satu kesatuan pengalaman. Pada hakekatnya, orang Jawa tidak membedakan antara sikap religius atau tidak religius dan interaksi-interaksi sosial religius, tetapi ketiganya merupakan penjabaran manusia Jawa tentang sikapnya terhadap alam, seperti halnya sikap alam yang sekaligus mempunyai relevansi sosial. Di sini antara pekerjaan, interaksi, dan doa tidak ada perbedaan yang hakiki (Mulder, 1975:36).

Sistem Pelayanan Restoran

Sistem pelayanan restoran menurut Cousin dkk (2002:60-62) secara umum terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu:

a) *Table Service*

Table service adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. Dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman bisa *Waiter* maupun *Waitress*. Sistem pelayanan restoran menggunakan *table service* yang terkenal diantaranya adalah: *American Service*

(Sistem Pelayanan Ala Amerika), *English Service* (Pelayanan Ala Inggris), *Service Ala Ritz*, *French Service* (Pelayanan Ala Perancis), *Russian Service*.

b) *Counter Service*

Counter service adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana para tamu yang datang terus duduk di *counter*. Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap maka akan disajikan kepada tamu tadi di atas counter. Petugas yang menyajikan makanan dan minuman bisa *Waiter*, *Waitress*, atau langsung oleh juru masaknya. Pelayanan model ini lebih praktis, hemat tenaga dan waktu.

c) *Self Service*

Self service atau kadang-kadang disebut juga dengan *buffet service* ialah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, soup, hidangan utama, hidangan penutup, dan sebagainya) telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera maupun kesukaannya. Sedangkan untuk minuman panas, seperti teh atau kopi, pada umumnya disajikan kepada tamu oleh petugas.

d) *Buffet Service*

Dalam *buffet service* tamu mengambil makanan dari meja *buffet*. *Buffet* dan

penataan makanan di meja dapat bervariasi dari yang sangat sederhana, seperti sup dan salad, hingga *buffet* yang variatif, seperti yang sering dilihat pada restoran-restoran mewah. Banyak restoran komersial yang membangun reputasinya pada variasi dan beranekaragamnya meja buffet yang mereka tawarkan.

e) *Carry Out Service*

Carry out service kadang-kadang disebut juga sebagai *Take out service* yaitu sistem pelayanan restoran di mana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam box (kotak) untuk dibawa pergi. Jadi makanan tidak dinikmati di tempat itu; mungkin dibawa pulang untuk dinikmati bersama keluarga, dibawa piknik, ke kantor, ke pabrik, ke kampus, dan sebagainya.

Sistem Pelayanan Restoran Jawa

Menurut Dewi Annisa Puspita (2014) faktor pelayanan memiliki *eigen value* terbesar dengan indikator keramahan, kesigapan pramusaji, kecepatan penyajian, kebersihan makanan dan peralatan, serta kelengkapan fasilitas. Sedangkan aspek produk menjadi faktor yang mempengaruhi pada ranking ke lima dengan indikator cita rasa, porsi, harga dan variasi menu. Riadh Ladhari, dkk. (2008) meneliti ketergantungan antara kepuasan makan dan perilaku pasca makan.

Disimpulkan bahwa persepsi kualitas pelayanan mempengaruhi kepuasan pelanggan melalui perasaan positif maupun negatif. Kepuasan pelanggan berperan dalam mempengaruhi rekomendasi, loyalitas pelanggan dan kemauan pelanggan untuk membayar lebih. Beberapa penelitian menemukan bahwa kualitas pelayanan lebih penting dibanding dengan kualitas makanan. Atila Yuksel dan Fisun Yusel (2002) berpendapat bahwa kualitas pelayanan memiliki efek yang signifikan pada kepuasan makan, khususnya pada penyuka makanan sehat ataupun penikmat kuliner.

Ciri yang ditunjukkan oleh karakteristik pelayanan di restoran khas Jawa yakni pelayan mengenakan pakaian tradisional yakni pakaian kebaya lengkap dengan “kain jarik” yang digunakan untuk menutup tubuh bagian bawah bagi pelayan wanita, pelayan wanita juga wajib “menyanggul” rambutnya agar terlihat rapi, sedangkan untuk pelayan yang pria menggunakan celana bahan/kain jarik untuk menutup tubuh bagian bawah dan baju lurik bernuansa tradisional, serta memakai blangkon di bagian kepala. Pelayanan khas Jawa juga didukung pula dengan pelayanan-pelayanan khusus, seperti pelayanan makanan jamuan rijstaffel yang anggun.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Pusat Kajian Makanan Tradisional (2002:9)

jamuan makanan Jawa tidak mengenal tata saji, semua makanan dan minuman disajikan secara bersama di meja prasmanan. Makanan yang disajikan tidak bersuhu panas, melainkan bersuhu ruang lalu para pengunjung restoran dapat langsung mengambil makanan sendiri dari meja prasmanan. Restoran khas Jawa sebagai restoran etnis mengelola pelayan dan proses pelayanan dengan rapi. Pelayan berada di tempat tertentu dalam wilayah makan pelanggan yang memungkinkan pandangannya dapat menjangkau seluruh wilayah makan. Hal ini bertujuan agar pelanggan/penikmat hidangan saat membutuhkan bantuan pelayan hanya cukup melambaikan tangan saja ataupun memanggilnya tanpa perlu berteriak. Pelayan perlu selalu memperhatikan tamu dan harus siap sedia menghidangkan makanan ke setiap meja tamu.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui dan menganalisis implementasi dari konsep konsep spasial dan konsep pelayanan tradisional Jawa yang diterapkan dalam restoran sebagai studi dan masukan untuk kedepannya.

II. METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Nana

Syaodih Sukmadinata (2011: 73), penelitian deskriptif kualitatif ditujukan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik bersifat alamiah maupun rekayasa manusia, yang lebih memperhatikan mengenai karakteristik, kualitas, keterkaitan antar kegiatan. Selain itu, penelitian deskriptif tidak memberikan perlakuan, manipulasi atau perubahan pada variabel- variabel yang diteliti, melainkan menggambarkan suatu kondisi yang apa adanya. Satu-satunya perlakuan yang diberikan hanyalah penelitian itu sendiri, yang dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Variabel pada penelitian ini yaitu implementasi konsep spasial dan pelayanan tradisional Jawa dan yang diterapkan pada restoran *MJS (Mbah Jingkrak Setiabudi)*

Untuk mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian ini penulis menggunakan teknik observasi langsung ke lapangan, dan studi dokumentasi.

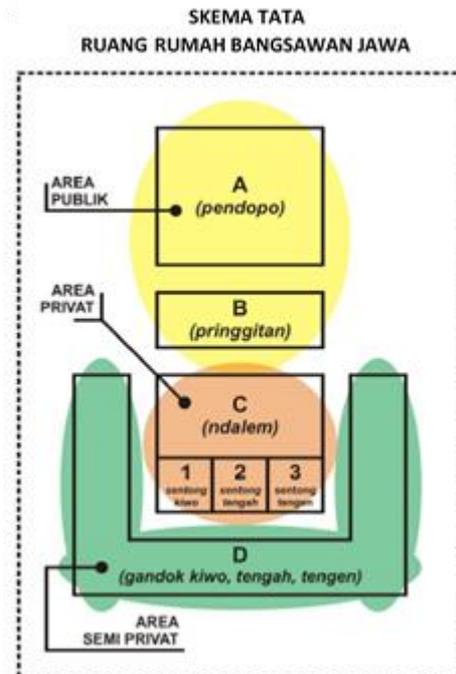
Penelitian menggunakan teknik analisis data kualitatif. Analisis kualitatif digunakan untuk menganalisis hasil observasi dengan studi literatur yang telah dikumpulkan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Konsep Spasial

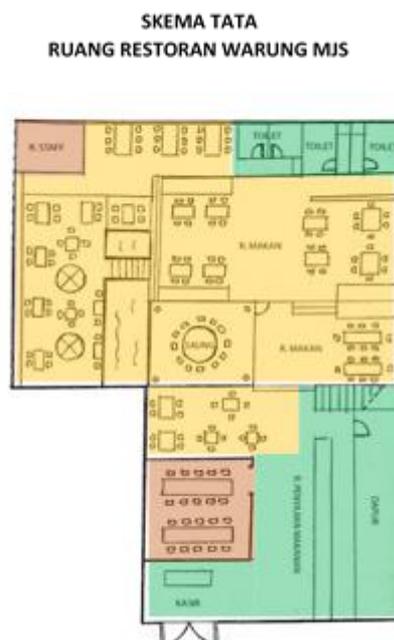
Konsep spasial bangunan tradisional Jawa terdiri dari susunan-susunan ruang. Berikut

adalah gambar dari Susunan Rumah Tradisional Bangsawan.



Gambar 3. Skema Tata Ruang Rumah Bangsawan Jawa
Sumber :Dakung, Arsitektur Tradisional, Dokumentasi Kebudayaan Daerah, 1982

Dari gambar di atas, berikut adalah perwujudan adaptasi konsep spasial Tradisional Jawa pada Restoran Warung *MJS*.



Gambar 4. Skema Tata Ruang Restoran Warung MJS

Berdasarkan perbandingan tersebut, Restoran Warung MJS memiliki urutan yang berlawanan dengan konsep tata ruang rumah bangsawan Jawa. Meskipun terbalik, urutan tata ruang pada restoran tersebut memiliki pola letak yang mirip dengan konsep tata ruang rumah Jawa.

Restoran diawali oleh area semi privat yang berfungsi sebagai area servis yang jika dibandingkan dengan konsep tata ruang Jawa berada di area belakang rumah atau *gandok*. *Gandok* pada pengertiannya merupakan gedung tambahan yang mengitari sisi samping dan belakang, sementara area Restoran Warung MJS tidak memilikinya.

Pada bagian tengah, Restoran Warung MJS memiliki area privat, yang dalam fungsi, peletakan dan konsep tata ruang telah sesuai dengan bagian Rumah Jawa, *ndalem*. Yaitu bagian ruang bersifat privat (Pada teori rumah Jawa merupakan daerah kamar tidur, ruang keluarga dan sebagainya). Namun, Restoran MJS juga memiliki ruang privat di bagian belakang restoran yang tidak sesuai dengan teori konsep tata ruang Jawa.

Pada bagian belakang adalah area ruang makan *indoor* dan *outdoor* yang jika dibandingkan oleh konsep tata ruang rumah Jawa adalah *pendopo* atau *pendapa* yang

berfungsi sebagai ruang formal atau tempat terjadinya pagelaran seni. Hal ini juga sesuai dengan penempatan dekorasi dimana dekorasi wayang, topeng dan reog berada di ruangan ini. Pada bagian belakang juga terdapat area servis, menjadikan ruangan tersebut menjadi ruang yang sesuai dengan konsep tata ruang dalam urutan yang sebenarnya setelah ruang VIP (*ndalem*). Selain itu, pada area ini juga terdapat pringitan atau daerah penghubung antar ruang *ndalem* dan *pendopo*.

Analisis Pelayanan Restoran

Restoran Warung MJS ini menggunakan system pelayanan kombinasi antara *buffet service* dan *table service*. Namun makanan yang telah ditata rapi di meja prasmanan tidak dapat langsung diambil oleh pengunjung dengan bebas. Pengunjung harus memberitahu kepada pelayan apa saja makanan yang akan dipesan setelah melihat berbagai hidangan makanan di meja lalu pelayan akan mengambil makanannya dan mengantarnya ke meja makan. Hal ini sudah sesuai dengan ciri khas restoran Jawa, yaitu seluruh makanan dan minuman disajikan secara bersama di meja prasmanan. Makanan yang disajikan tidak bersuhu panas, melainkan bersuhu ruang. Namun untuk pemesanannya kurang sesuai karena makanan tidak bias diambil langsung oleh pengunjung.

Kombinasi pada sistem pelayanan mungkin dibuat untuk menghindari kerugian restoran apabila pengunjung mengambil makanan terlalu banyak ataupun kesalahan pada pencatatan jumlah maupun jenis makanan yang dipesan pengunjung. Sistem pelayanan yang dikombinasi ini juga memiliki kelebihan itu pada saat melihat hidangan makanan di meja prasmanan, pengunjung ditemani oleh pelayan dalam memesan makanan sehingga pengunjung dapat bertanya seputar makanan di restoran tersebut.



Gambar 5. Hidangan makanan Warung MJS

Sumber :dokumen foto penulis

Salah satu karakteristik restoran Jawa adalah pelayan yang mengenakan pakaian tradisional yakni pakaian kebaya lengkap dengan “*kain jarik*” yang digunakan untuk menutup tubuh bagian bawah bagi pelayan wanita, pelayan wanita juga wajib “menyanggul” rambutnya agar terlihat rapi, sedangkan untuk pelayan yang pria menggunakan celana bahan/kain jarik untuk menutup tubuh bagian bawah dan baju lurik

bernuansa tradisional, serta memakai blangkon di bagian kepala.

Pada Restoran Warung *MJS* ini, pelayan pria sudah mengikuti ciri khas restoran Jawa, yaitu dengan menggunakan *blangkon* di bagian kepala. Untuk pakaian, pelayan pria mengenakan atasan kemeja batik dan bawahan celana panjang. Sedangkan pelayan wanita menggunakan kemeja lengan panjang bermotif batik dan rok panjang. Mayoritas pelayan wanita memakai kerudung sehingga tidak dapat “menyanggul” rambut.



Gambar 6. Pelayan Warung MJS

Sumber :dokumen foto penulis

IV. SIMPULAN

Pada garis besarnya, Restoran Warung *MJS* tidak mengikuti urutan konsep spasial atau tata ruang rumah Jawa yang sebenarnya, meskipun mereka tetap mengambil sebagian besar dari teori yang ada. Hal ini dilakukan untuk penyesuaian di dalam restoran dimana jika urutan dibalik, akan lebih mudah dalam proses sistem pelayanannya yang berupa prasmanan, dimana order dilakukan di depan dan proses makan dilakukan di dalam dan

belakang area restoran. Hal ini menjadikan Restoran Warung *MJS* memiliki konsep spasial modern, namun tetap mengikuti beberapa konsep spasial dari tatanan ruang rumah tradisional Jawa.

Sistem pelayanan Restoran Warung *MJS* sudah mengikuti ciri khas dari restoran Jawa yaitu seluruh makanan dan minuman yang ditata rapi di meja prasmanan namun terdapat perubahan dalam sistem pemesanannya yang dipengaruhi oleh faktor-faktor tertentu. Untuk seragam pelayanan tidak menggunakan pakaian adat namun masih memperlihatkan unsur kebudayaan Jawa dengan penggunaan blangkon dan batik. Secara keseluruhan penampilan pelayan restoran *MJS* masih bernuansa budaya Jawa walaupun mereka tidak sepenuhnya memakai pakaian adat tradisional Jawa. Hal ini mungkin didorong dengan pengaruh budaya modern serta kemudahan dalam melakukan aktivitas apabila menggunakan pakaian yang lebih kasual.

Untuk Seragam pelayan, akan lebih baik jika menggunakan pakaian adat Jawa secara keseluruhan seperti kebaya dan kain jarik agar lebih mendukung konsep Jawa dalam restoran.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak dari restoran yang telah mengizinkan berjalannya proses observasi dan pengumpulan dokumentasi dari objek penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Ismunandar R, 1990, *Joglo Arsitektur Rumah Tradisional Jawa, Dahara Prize, Semarang*
- Ronald A. 1988. *Manusia dan Rumah Jawa*, Jurusan Teknik Arsitektur UGM, Yogyakarta.
- Santosa, R.B. 2000. *Omah, Membaca Makna Rumah Jawa*. Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya.
- Kartono, J. Lukito. 2005. Konsep Ruang Tradisional Jawa Dalam Konteks Budaya. *Surabaya: Jurnal Dimensi Interior, Vol. 3, No. 2.*